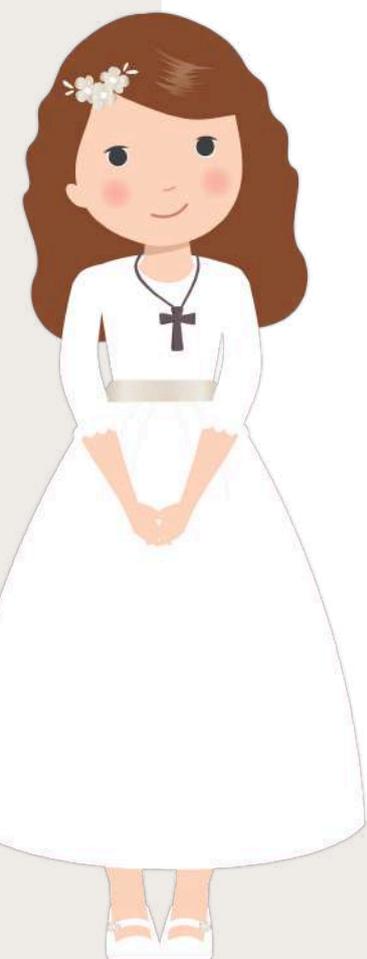




MASIARESTAURANT  
Torre del Conill

# MENÚ

## Comuniones 2025





## MENÚS

# Comuniones 2025

## MENÚ C1

### APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, mero, patatas chips, croquetas de queso roquefort, caprichos de dátiles, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

### PRINCIPAL

#### POLLO AL CAVA CON GUARNICIÓN

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

### POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 55€  
(I.V.A. INCLUIDO)





MENÚS

# Comuniones 2025

## MENÚ C2

APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, mero, patatas chips, croquetas de queso roquefort, caprichos de dátiles, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

PRINCIPAL

MUSLO DE PAVO CON CIRUELAS.

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 55€  
(I.V.A. INCLUIDO)





## MENÚS

# Comuniones 2025

## MENÚ C3

### APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, mero, patatas chips, croquetas de queso roquefort, caprichos de dátiles, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

### PRINCIPAL

#### PIERNA DE CABRITO AL HORNO DE LEÑA

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

### POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 65€  
(I.V.A. INCLUIDO)





## MENÚS

# Comuniones 2025

## MENÚ C4

### APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, mero, patatas chips, croquetas de queso roquefort, caprichos de dátiles, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

### PRINCIPAL

ENTRECOTTE DE TERNERA AL GUSTO  
(brasa, pimienta verde o roquefort)

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

### POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 60€  
(I.V.A. INCLUIDO)





## MENÚS

# Comuniones 2025

## MENÚ CS

### APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, mero, patatas chips, croquetas de queso roquefort, caprichos de dátiles, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

### PRINCIPAL

#### TERNASCO AL HORNO DE LEÑA

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

### POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 60€  
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS

# Comuniones 2025

## MENÚ C6

APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, mero, patatas chips, croquetas de queso roquefort, caprichos de dátiles, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

## PRINCIPAL

MELOSO DE TERNERA

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

## POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 60€  
(I.V.A. INCLUIDO)





## MENÚS

# Comuniones 2025

## MENÚ 62

### APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, mero, patatas chips, croquetas de queso roquefort, caprichos de dátiles, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

### PRINCIPAL

#### SUQUET DE MERLUZA CON GAMBAS

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

### POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 62€  
(I.V.A. INCLUIDO)





## MENÚS

# Comuniones 2025

## **MENÚ C8**

### APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, mero, patatas chips, croquetas de queso roquefort, caprichos de dátiles, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

### PRINCIPAL

#### SUQUET DE RAPE CON GAMBAS

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

### POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 65€  
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



# MENÚS *Comuniones 2025*

## **MENÚ C9** **(MÁXIMO 90 COMENSALES)**

### ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO  
CALAMARES A LA ANDALUZA  
COGOLLOS DE TUDELA  
GAMBAS AL AJILLO  
HABITAS FRITAS CON JAMÓN Y MENTA  
ANCHOAS DE LA ESCALA

### PRINCIPAL A ESCOGER ENTRE:

ENTRECOTTE DE TERNERA AL GUSTO  
(brasa, pimienta verde o roquefort)  
ABANICO IBÉRICO  
MERLUZA CON GAMBAS  
SUQUET DE RAPE CON GAMBAS  
SOLOMILLO DE TERNERA AL GUSTO  
(brasa, pimienta verde o roquefort)

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja  
Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

### POSTRE

Fruta variada con chocolate fundido  
Pastel conmemorativo  
Copa de Cava Brut Nature  
Café o infusión  
Chupito

PRECIO: 95€  
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT  
Torre del Conill



MENÚS

# Comuniones 2025

## MENÚ INFANTIL

APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

O

ENTRANTES

(Según el primer plato del menú escogido para los adultos)

PRINCIPAL

PLATO COMBINADO: MACARRONES, ESCALOPA DE  
POLLO Y PATATAS FRITAS.

Agua mineral o refresco.

POSTRE

HELADO

PRECIO: 30€  
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS

# Comuniones 2025

## **SUPLEMENTO OPCIONAL**

### APERITIVO PICA-PICA TUTTI PLENI

Contenido:

Lacón del Conill, jamón, fuet, mero, patatas chips, croquetas de queso roquefort, calamares, caprichos de dátiles, queso manchego, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, gambas al ajillo, fideuá, vino, cerveza y refrescos varios.

SUPLEMENTO DE 10€ EN CADA MENÚ





# MENÚ

## Comuniones 2025

### CONDICIONES GENERALES

- Para hacer efectiva la reserva es imprescindible paga y señal. dicha paga y señal puede efectuarse en el mismo restaurante o bien, mediante transferencia bancaria en los siguientes números de cuenta:
  - ES85 0081 0079 7300 0149 2255 (Banc Sabadell)
  - ES78 0075 0893 1706 0312 5136 (Banco Santander)
  - EN CASO DE REALIZAR TRANSFERENCIA BANCARIA, DEBERÁN INDICAR EL NOMBRE DE LA RESERVA Y LA FECHA DE LA MISMA.
- En todos los menús incluimos pan, agua mineral, refrescos, vino y café.
- Si desean colocar figura en el pastel, deben traerla ustedes.
- Toda consumición anterior a la comida y, con posterioridad al café, se contabilizará aparte.
- Tienen la posibilidad de elaborar el menú según sus preferencias y gustos. un menú hecho a su medida.
- Horario: 5 horas aproximadamente de estancia. A partir de las 5 horas de estancia, tendrá un coste de 150€ la hora.
  - De las 00:00 horas en adelante tendrá un coste de 250€ la hora.
- No se admitirán cancelaciones de comensales 48 horas antes del evento.
- Música: contratación externa.
  - coste SGAE por persona: 3 euros.
- Consumiciones: tendrá un coste de 10 euros por consumición con alcohol y, de 5 euros por consumición sin alcohol.
- Si producen daños en nuestras instalaciones, deberán abonar los desperfectos.
- El establecimiento no responderá por los objetos que se dejen tras el evento.

